

# Salsa de Tomate

**Makes:** 96 servings

96 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Tomates, triturados, enlatados, sin escurrir		1 lata No. 10
Ajo en polvo		1/2 cda
Cilantro, seco		1 cda
Comino, molido		2 Cda
Jugo de limón, enlatado		2 Cda
Cebolla deshidratada (copos)		1/2 taza
Chiles jalapeños, enlatados, escurridos (opcional)	2 oz	

## Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
<b>Total Calories</b>	<b>14</b>	
Total Fat	NA	
Protein	NA	
Carbohydrates	3 g	
Dietary Fiber	NA	
Saturated Fat	NA	
Sodium	103 mg	

## Directions

1. Mezcle todos los ingredientes excepto los chiles jalapeños.
2. Opcional: Pique o haga un puré de chile jalapeño opcional antes de añadirlo a la salsa. Mézclelo bien.
3. Refrigérela por lo menos durante una hora y así permitir que los sabores se mezclen bien. PCC: Refrigérela hasta que lo vaya a servir. Para servirlo frío manténgalo a 41° F o más bajo.

4. Puede hacer las porciones con anticipación.

## Notes

Consejos de servir:

- Puede aumentar o disminuir la cantidad de chiles jalapeños o condimentos al gusto.
- Puede sustituir chiles frescos por chiles enlatados, ajo fresco por ajo en polvo, cebollas frescas por cebollas secas, jugo de lima por jugo de limón, y/o cilantro fresco por cilantro seco.
- Puede sustituir los tomates en cuadritos por tomates triturados.